Hotel Sporting

Bankettdokumentation

«Nicht warten bis die beste Zeit kommt, sondern
die jetzige zur Besten machen!»

Monika Minder

Hotel Sporting AG — Dorfstrasse 62 — 6196 Marbach
+41 (0) 034 493 36 86 — info@hotelsporting.ch

Hotel Sporting AG
Dorfstrasse 62
6196 Marbach

+41 (0) 034 493 36 86
info@hotelsporting.ch

Inhaltsverzeichnis

1. Unser Haus 2
2. Seminarpauschalen 3
3. Apéro 5
3.1 Getränke 5
3.2 Häppchen 6
4. Vorspeisen 7
5. Hauptgerichte 7
6. Süsse Abschlüsse 10
7. Buffetvariationen 11
8. Auszug aus unserer Weinkarte 12
9. Digestif's 13
10. Allgemeine Informationen 15

Hotel Sporting

Hotel Sporting AG
Dorfstrasse 62
6196 Marbach

+41 (0) 034 493 36 86
info@hotelsporting.ch

1. Unser Haus

Herzlich Willkommen im Schrattendorf Marbach in der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Wir freuen uns, dass Sie unseren lebhaften Familienbetrieb in Betracht ziehen um Ihr Fest, Ihre Tagung oder Ihren Anlass bei uns durchzuführen. Gerne gewähren wir Ihnen mit dieser Dokumentation einen Einblick in unser Haus und informieren Sie über die vielfältigen Möglichkeiten, Ihren Anlass zu gestalten.

Schlafen & Wohlfühlen

Unser Haus ist ruhig, etwas ausserhalb des charmanten Dorfes Marbach gelegen. Die Umgebung ist ländlich und idyllisch. Gleich gegenüber steht die Talstation der Sportbahnen Marbachegg. Unsere 18 Zimmer sind teilweise farbig & freundlich renoviert und bieten einen gemütlichen und angenehmen Drei-Sterne Komfort. In den unterschiedlichen Zimmerkategorien finden sich 30 Betten, aufgeteilt in Einzel- Doppel- oder Mehrbettzimmer.

Restaurant & Terrasse

Unser Restaurant im ländlichen Stil weiss mit seiner liebevollen Einrichtung zu überzeugen. Je nach Bestuhlungsart umfasst es bis zu 40 Sitzplätze. Unsere Sonnenterrasse lädt bei schönem Wetter zum Geniessen und Verweilen ein, sei es bei einem feinen Marbacher Genuss Plättli, einem appetitanregenden Drink oder einfach bei einem feinen Coupes.

Das Stübli

Klein aber oho – so wirkt unser Stübli. Auch hier wird an liebvollen Details nicht gespart und die heimelige Atmosphäre lädt zum bleiben ein. Rund 15 Gäste finden hier, je nach Bestuhlung, ein Plätzchen für gemütliche Stunden.

Hotel Sporting AG
Dorfstrasse 62
6196 Marbach

+41 (0) 034 493 36 86
info@hotelsporting.ch

Die Säle

Beide Räumlichkeiten punkten mit ihren grossen Fensterfronten mit Blick auf Marbach und die Marbachegg. Unsere flexiblen Alleskönner bieten zusammengehängt und je nach Bestuhlungsart Platz für 80 bis 120 Personen.

Saal 1	Bis 20-40 Personen; je nach Bestuhlung
Saal 2	Bis 20-30 Personen; je nach Bestuhlung

2. Seminarpauschalen

Unsere Seminarpauschalen

TAGESPAUSCHALE	HALBTAGESPAUSCHALE
Seminarraum Vor- & Nachmittag ◆ Flipchart ◆ Beamer & Leinwand ◆ Pinnwand ◆ Moderatorenkoffer ◆ WLan	Seminarraum bis 12.00 Uhr oder ab 13.00 Uhr ◆ Flipchart ◆ Beamer & Leinwand ◆ Pinnwand ◆ Moderatorenkoffer ◆ WLan
Verpflegung über den Tag ◆ Mineralwasser, Früchte & Knabbereien ◆ Mittagessen (*3-Gang Wahlmenü*) inkl. 50cl Mineral/Süssgetränk und ein Kaffee oder Tee ◆ 2 Pausen (1 Kaffee/Tee, Saft, 1 kühles Getränk, salzig/süsse Naschereien)	Verpflegung über den Halbtag ◆ Mineralwasser, Früchte & Knabbereien ◆ Mittagessen (*3-Gang Wahlmenü*) inkl. 50cl Mineral/Süssgetränk und ein Kaffee oder Tee ◆ Eine Pause (1 Kaffee/Tee, Saft, 1 kühles Getränk, salzig/süsse Naschereien)
CHF 76.00 pro Person	CHF 66.00 pro Person

Allgemeines

- Sämtliche Getränke ausserhalb der Kaffeepausen und zu den Mahlzeiten stellen wir Ihnen separat in Rechnung.
- Gerne können Sie auch nur unsere Räumlichkeiten mieten, falls Sie das Mittag- oder Abendessen bei uns einnehmen verzichten wir auf eine Raummiete.
- Die Preise verstehen sich pro Person und Tag inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Hotel Sporting AG
Dorfstrasse 62
6196 Marbach

+41 (0) 034 493 36 86
info@hotelsporting.ch

Seminar-Übernachtungspauschalen (ab 10 Personen)

Vollpension Mittag & Abendessen

- Übernachtung in Einzel- oder Doppelbelegung exkl. Kurtaxe
- muntermachendes Frühstück vom Buffet
- 2 Halbtage Seminarraum
- Infrastruktur und Seminarleistungen im Seminarraum
- 2 Kaffeepausen
- Ein 3-Gang Mittagslunch, inkl. Leitungswasser und ein Kaffee/Tee
- ein 4-Gang Genuss-Menü aus der Sporting Küche (Abendessen) ohne Getränke

Preis Einzelbelegung: CHF 208.00 pro Person/Nacht
Preis Doppelbelegung: CHF 198.00 pro Person/Nacht

Halbpension mit Abendessen

- Übernachtung in Einzel- oder Doppelbelegung exkl. Kurtaxe
- muntermachendes Frühstück vom Buffet
- 1 Halbtag Seminarraum
- Infrastruktur und Seminarleistungen im Seminarraum
- 1 Kaffeepause
- ein 4-Gang Genuss-Menü aus der Sporting Küche (Abendessen) ohne Getränke

Preis Einzelbelegung: CHF 178.00 pro Person/Nacht
Preis Doppelbelegung: CHF 168.00 pro Person/Nacht

Halbpension mit Mittagessen

- Übernachtung in Einzel- oder Doppelbelegung exkl. Kurtaxe
- muntermachendes Frühstück vom Buffet
- 1 Halbtag Seminarraum
- Infrastruktur und Seminarleistungen im Seminarraum
- 1 Kaffeepause
- Ein 3-Gang Mittagslunch, inkl. Leitungswasser und ein Kaffee/Tee

Preis Einzelbelegung: CHF 162.00 pro Person/Nacht
Preis Doppelbelegung: CHF 152.00 pro Person/Nacht

Individuelle Seminarleistungen

- **Willkommenpauschale Vormittag**
  (Kaffee/Tee & 1 Gipfeli)
  CHF 6.00 pro Person
- **Getränkepauschale/Früchte im Seminarraum** (Vormittag oder/und Nachmittag)
  (Mineralwasser, ein Kaffee/Tee & Knabberstation)
  CHF 12.00 pro Person
- **Mittagessen 3-Gang Lunch**
  (Vorspeise, Hauptgang, Tagesdessert im Glas, ein 50cl Getränk, ein Kaffee/Tee)
  CHF 52.00 pro Person
- **Mittagessen Light-Lunch**
  (2 Mini-Sandwich, 2 kalte Gerichte im Glas, ein Dessert im Glas, ein 50cl Getränk, ein Kaffee/Tee)
  CHF 41.00 pro Person
- **Pause Vormittag** (ein Heissgetränk oder ein kühles Getränk, salzig/süsse Knabberei) CHF 10.00 pro Person
- **Pause Nachmittag** (ein Heissgetränk oder ein kühles Getränk, süsse Nascherei) CHF 10.00 pro Person
- **Seminar-Apéro**
  (Weiss- und Rotwein, Bier, O'Saft, Mineralwasser, 3 Marbacher Häppchen)
  CHF 21.00 pro Person
- **Infrastruktur Seminarraum:** CHF 80.00 (Leinwand, Beamer, Pinwand, Flipchart)
- **Bereitstellungskosten Seminarraum**
  10-20 Personen CHF 60.00, 20-30 Personen CHF 80.00, 40 bis 80 Personen CHF 120.00
  (falls während des Anlasses kein Mittagessen oder Abendessen eingenommen wird)
- **Beamer:** ½ Tag: CHF 60.00 oder ganztägig: CHF 80.00

Hotel Sporting AG
Dorfstrasse 62
6196 Marbach

+41 (0) 034 493 36 86
info@hotelsporting.ch

3. Apéro

3.1 Getränke

Auszug aus unseren Apéro Kreationen

"Sporting Mule"	
Edelwhite Gin, Limette, Ginger Ale	CHF 12.00
Aperol Spritz	
Aperol, Prosecco, Mineral	CHF 9.50
Hugo	
Holunderblüten, Prosecco, Mineral	CHF 9.50

Apéro Genuss ohne Alkohol

Virgin Mojito	CHF 7.00
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Pfefferminze	
Amalfi «Sporting Style»	
Gazzosa Limone, Minze	CHF 6.00

Biere

Unser Hausbier – Gruebe Bräu	33cl	CHF 6.20
Naturtrübes Spezialbier gebraut von den Schwägern von Alexandra		
Brooklyn IPA – Unser Bikerbier	33cl	CHF 6.20
Kupferfarbenes West-Coast IPA mit einer sehr fruchtigen Hopfennote. In der Nase intensiv harzig mit Noten von Kiefernadeln, Pinien und Zitronengras		
Feldschlösschen Lagerbier	50cl	CHF 5.80
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	CHF 4.80
Saisonbier	30cl	CHF 4.80

Auszug aus unserem Weisswein Angebot	1dl	2dl	5dl
Johannisberg, F.J. Mathier	CHF 4.20	CHF 8.40	CHF 21.00
Yvorne, Artisans Vignerons	CHF 4.40	CHF 8.80	CHF 22.00
Epesses Lavaux AOC, Obrist SA	CHF 4.60	CHF 9.20	CHF 23.00

Noch nicht fündig geworden? Verlangen Sie unsere reichhaltige Getränke- und Weinkarte.

Hotel Sporting AG
Dorfstrasse 62
6196 Marbach

+41 (0) 034 493 36 86
info@hotelsporting.ch

3.2 Häppchen

Öppis chlises

Pommes Chips, Salznüssli	pro Person	CHF	1.00

Für e Gluscht

Schüpfheimer Sbrinzmöckli, Brotwürfel	Portion	CHF	9.00
Marinierte Oliven und Schüpfheimer Sbrinzmöckli, Brotwürfel	Portion	CHF	10.00
Schüpfheimer Sbrinzmöckli, Büffelwurst, Brotwürfel	Portion	CHF	12.00
Cherry-Tomaten mit Marbacher Büffelmozzarella & Galloway Trockenwurst, Brotwürfel	Portion	CHF	14.00

Feins us Marbach

Hexerkäse N°1 «Heukäsewürfel», Büffel-landjäger, Speckzopf	Teller	CHF	18.00
Biosphären-Teller Schüpfheimer Sbrinzmöckli, Marbacher Büffelmozzarella mit Cherry-Tomaten, Marbacher Trockenwurst, Büffel-Landjäger	Teller	CHF	22.50

Canapé's

Canapés (Schinken, Thon, Käse)	Stück	CHF	5.00
Canapés (Lachs, Rindstatar)	Stück	CHF	8.00

Sporting-Tapas

Marinierte Oliven & Artischocken, Chili-Auberginen, Entlebucher Feta-Käse mit Kräutern, Chorizo und Rohschinken	Teller	CHF	22.50
Gambas al ajillo (heiss)	Teller	CHF	15.00

Apéro-Buffet ab 20 Personen

Eine reichhaltige Auswahl aus unserem Angebot			
salzige Speisen	pro Person	CHF	30.00
salzige und süsse Speisen	pro Person	CHF	38.00
Apéro Riche, ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt	pro Person	nach Aufwand	

HotelSporting

4. Vorspeisen

Suppentopf

Bouillon (mit Flädli, Gemüseeinlage)	CHF	8.00
Proseccoschaumsuppe mit Gemüse-Würfel	CHF	11.00
Bärlauchschaumsüppchen mit Rohschinkenchips *(saisonal)*	CHF	11.00
Zitronengrasssüppchen mit Lauchheu	CHF	11.00
Spargelschaumsüppchen mit Spargelstückchen *(saisonal)*	CHF	11.00
Rüebli-Zitronensüppchen	CHF	11.00

Kalte Vorspeisen & Salate

Gemischter Salat an Hausdressing	CHF	9.00
Grüner Salat an Hausdressing	CHF	8.00
Blattsalate mit Marbacher Büffelmozzarella-Kugeln und Cherry-Tomaten	CHF	11.00
Frühlingssalat mit Spargeln, Rohschinkenchips und Sbrinzstreifen *(saisonal)*	CHF	14.00
Salatvariation mit Hexerkäse N°1 und Parmaschinken-Chips	CHF	14.00
Kalbscarpaccio an Zitronenöl, mit weissen Spargeln, Rucola & Schüpfheimer Sbrinz *(saisonal)*	CHF	16.00
Geräucherter Wildlachs, Apfel-Meerrettich Tatar & Salatstrauss	CHF	16.00

Hotel Sporting

5. Hauptgerichte

Rindsfilet vom Angus Beef am Stück gebraten

an kräftiger Rotweinsauce und Kartoffel-Sellerie Mousseline	CHF	49.00
mit Swiss Quality Rind	CHF	54.00

Rindshuft vom Angus Beef am Stück gebraten

an rauchiger Whisky-Sauce, Kartoffelküchlein und Gemüsegarnitur	CHF	38.00
mit Schweizer Weiderind	CHF	42.00

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	CHF	43.00
mit Schweizer Weiderind	CHF	48.00

Saltimbocca an Marsalajus

mit Entlebucher Rohschinken und Salbei

Safranrisotto und Gemüsegarnitur	CHF	41.00

Kalbscarrée am Stück gebraten

an Pilz-Rahmsauce oder Whisky-Rahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	CHF	45.00

Doppeltes Kalbssteak
an Morchel-Cognac Butter und Portweinjus, Carnaroli-Kräuterrisotto
und Gemüsegarnitur CHF 44.00

Schweinscarrée am Stück gebraten
Cognac-Rahmsauce oder Pilz-Rahmsauce, Kartoffelkroketten oder Nüdeli
und Gemüsegarnitur CHF 32.00

Schweinsfilet am Stück gebraten
an Calvados-Rahmsauce mit Apfelstückchen, Nüdeli oder Kartoffelgratin
und Gemüsegarnitur CHF 39.00

Schweinsfilet am Stück gebraten
an Whisky-Rahmsauce Kartoffelgratin oder Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur CHF 39.00

Lammrückenfilet am Stück gebraten an Rosmarinjus
Polentaküchlein und Gemüsegarnitur CHF 41.00

Les Deux Filets
Rinds- und Schweinsfilet jedes auf seine typische Art zubereitet CHF 49.00

Beliebte Klassiker

Schweinspiccata an Kräuterjus
Weisswein-Risotto und Gemüsegarnitur CHF 26.00

Schweinsschnitzel an Pilz-Rahmsauce
Nüdeli und Gemüsegarnitur CHF 29.00

Poulet-Saltimbocca an Marsalajus
Entlebucher Rohschinken und Salbei Weissweinrisotto und Gemüsegarnitur CHF 29.00
mit Schweinefleisch CHF 26.00

Marbacher Schweins Cordon Bleu
mit Marbacher Dorfkäse und Schinken mit Pommes frites und Gemüsegarnitur CHF 34.00

Fuchsloch Schweins Cordon Bleu
mit Tomaten & Chili-Raclettekäse gefüllt
Pommes frites und Gemüsegarnitur CHF 34.00

Kalbsbraten glasiert
Kartoffelstock oder Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur CHF 29.00
mit Schweinefleisch CHF 24.00

Schweinssteak an Kräuter-Rahmsauce

Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur CHF 32.00

Aus dem Wasser

Entlebucher Forellenfilets

als Vorspeise CHF 24.00
auf Spargel-Risotto mit Bärlauch *(saisonal)*
als Hauptgang CHF 41.00

Gebratene Swiss Lachs-Tranche aus Lostallo

als Vorspeise CHF 24.00
Petersilien-Zitronen Butter, Frühlingsspinat und Neue Kartoffeln *(saisonal)*
als Hauptgang CHF 41.00

Zanderfilet mit Pesto-Rosso

als Vorspeise CHF 22.00
auf weissem Spargel und Kartoffel-Küchlein mit Kräutern *(saisonal)*
als Hauptgang CHF 39.00

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Fischgerichte auf unserer à-la-Carte Karte.

Vegetarische Gerichte

Spargel-Pilz Ragout mit Frühlingslauch *(saisonal)*

und neue Kartoffeln CHF 24.00

Penne mit grünen Spargeln *(saisonal)*

und Rucola-Tomatenpesto an Mascarpone CHF 24.00

Gemüse-Paella mit frittiertem Büffel-Chili Weichkäse CHF 24.00

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Vegi Teller auf unserer à-la-Carte Karte.

Preisgünstige Gerichte

Pouletstreifen an Currysauce

mit Trockenreis und Brokkoli CHF 24.00

Hausgemachter Hackbraten an Pilz-Rahmsauce

Kartoffelgratin und Gemüse CHF 20.00

Geschmorte Rindsfleischvögel

Kartoffelstock und Gemüse CHF 26.00

Rindshack-Tätschli an Whisky-Rahmsauce

Nüdeli und Gemüse CHF 20.00

René's hausgemachte Buurebratwurst an Zwiebelsauce

mit Rösti		CHF 24.00
mit Pommes frites		CHF 21.00

Pastetli mit Chügeli und Champignons

Trockenreis oder Pommes frites		
frisches Mischgemüse		CHF 20.00

Schweinsschnitzel paniert

Pommes frites und Gemüsegarnitur	*mit 1 Schnitzel CHF 22.00*	CHF 26.00

Schweinshalsbraten mit Pilz-Rahmsauce

Kartoffelgratin oder Nüdeli und Gemüsegarnitur	CHF 23.00

6. Süsse Abschlüsse

Dies ist eine kleine Auswahl unserer hausgemachten Desserts. Bitte beachten Sie ebenfalls unsere à-la Carte Desserts sowie unsere Coupe Karte.

Sorbet-Variation mit frischen Früchten garniert	CHF 12.00
Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm	CHF 12.00
ECHT ENTLEBUCH Gebrannte Crème	CHF 8.50
ECHT ENTLEBUCH Süssmostcrème	CHF 8.50
ECHT ENTLEBUCH Caramelköpfli	CHF 8.50
Erdbeeren Panna Cotta *(saisonal)* Schokolade-Espresso Schnitte und Erdbeerensorbet	CHF 14.00
Duo vom Schokoladen-Mousse Früchtegarnitur und Coulis	CHF 12.00
Weisses Schokoladen-Meringue Mousse *(saisonal)* Heidelbeeren-Melonen Salat, Erdbeerensorbet	CHF 13.00
Beeren Panna-Cotta *(saisonal)* Holunderblütenglace, Erdbeeren-Mango Salat	CHF 13.00
Erdbeeren-Schokoladen Trifle Kokosnuss-Glace & Joghurtschnitte	CHF 14.00
ECHT ENTLEBUCH **Dessert-Variation Sporting** Brönnti Crème, Mini Meringue mit Rahm, erfrischendes Zwetschgensorbet	CHF 13.00
Baileys Tirami-sù Brownie Würfel und Espresso-Croquantglace	CHF 14.00

Hotel Sporting

Mango Cheesecake *(saisonal)*
marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet CHF 14.00

Ananas Carpaccio *(saisonal)*
konfierten Orangenzesten und Mandarinensorbet CHF 13.00

Lauwarmes Schokotörtchen
mit Kokosnussglace und Haselnuss Panna Cotta CHF 15.00

7. Buffetvariationen

Apéro-Buffet
Eine reichhaltige Auswahl aus unserem Angebot

salzige Speisen	pro Person	CHF 30.00
salzige und süsse Speisen	pro Person	CHF 42.00
Apéro Riche, ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt	pro Person	nach Aufwand

Reichhaltiges Dessertbuffet pro Person CHF 24.00

Zuger Kirschtorte, Meringues, Vanille- und Erdbeerglace, Gebrannte Crème, Caramelköpfli, Zwetschgen- und Zitronensorbet, Fruchtsalat, Schokoladen-Mousse, Tirami-sù, Rahm, Käseplatte, saisonale Variationen (Erdbeeren, Heidelbeeren, Cheesecake-Törtchen, Cremen, Panna Cotta, Vermicelles etc.)

Unsere Buffetvariationen richten wir ab 20 Personen her.
Gerne berücksichtigen wir auch Ihre individuellen Wünsche,

8. Auszug aus unserer Weinkarte

Weissweine

Luzern	**Müller Thurgau VDP** Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch *Riesling x Sylvaner*	CHF 45.00
Ostschweiz	**4 Weiss Schaffhausen AOC Cuvée blanc** Weinbau Thomas und Mariann Stamm, Thayngen *Blanc de Pinot Noir, Chardonnay*	CHF 45.00
Bielersee	**Sauvignon Blanc Lac de Bienne AOC** Weingut Schlössli, Fabian Teutsch-Marugg, Schafis *Sauvignon blanc*	CHF 48.00
Waadtland	**Yvorne Grand Cru "Clos du Rocher"** Obrist SA, Veve *Chasselas (Gutedel)*	CHF 52.00

Rotweine

Luzern	**Seetaler Pinot Noir AOC Luzern** Weinbaugenossenschaft Saffergarten, Altwis *Pinot Noir*	CHF 46.00
	Männlich AOC Luzern Weingut Bisang, Dagmersellen *Gamaret, Garanoir, Zweigelt*	CHF 59.00
Graubünden	**Maienfeld Pinot Noir** Weinbau Cottinelli, Malans *Pinot Noir*	CHF 49.00
	Pinot Noir Auslese AOC Thomas Marugg, Fläsch *Pinot Noir*	CHF 59.00
Ostschweiz	**6 Rot Schaffhausen AOC Cuvée rot** Weinbau Thomas und Mariann Stamm, Thayngen *Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Merlot*	CHF 49.00
	Malbec Eisenhalde Weinbau Thomas und Mariann Stamm, Thayngen *Malbec, Ausbau im Holzfass aus Schaffhauser Eiche*	CHF 52.00
	Cabernet-Pinot Noir Barrique Weingut Nadine Saxer, Neftenbach *Cabernet Sauvignon, Pinot Noir*	CHF 56.00

Noch nicht das Passende gefunden? Werfen Sie doch einen Blick in unsere reichhaltige, sorgfältig auserlesene Weinkarte.

Hotel Sporting

Hotel Sporting AG
Dorfstrasse 62
6196 Marbach

+41 (0) 034 493 36 86
info@hotelsporting.ch

9. Digestif's

Grappa

	Vol.%		2 cl
Grappo Ticino Merlot „Barrique" Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG	40 %	CHF	9.00
Grappa di Barbera, Barrique Cantine Sant'Agata	42 %	CHF	7.50
Grappa di Ruché Cantine Sant'Agata	42 %	CHF	7.50
Grappa Moscato d'Asti Paolo Saracco, Piemonte	43 %	CHF	8.50
Grappa di Amarone della Valpolicella Barrique, Montresor Verona	43 %	CHF	8.00
Grappa di Brunello Castello Banfi	45 %	CHF	8.50
Grappa di Morcote Castello di Morcote, Tamborini Lamone	43 %	CHF	6.50
ÙE"Anniversary Riserva", 5 Jahre Barrique Acquavite d'Uva, Merlot, Moscato, Malvasia	43 %	CHF	9.80
Grappa "Riserva Antica Cuvée", Barrique Nonino	43 %	CHF	8.00
Grappa "Lo Chardonnay", Barrique Nonino	41 %	CHF	7.00
Grappa Elisi Grappa Piemontese, Sibona	43 %	CHF	8.00
Grappa di Primitivo Sessantanni	40 %	CHF	9.80
Grappa Nebbiolo da Barolo Montanaro	43 %	CHF	8.50
Grappa di Tignanello Antinori	42 %	CHF	9.80

Marc

Marc de Cornalin Franz-Josef Mathier	43 %	CHF	7.00
Marc de Dôle Franz-Josef Mathier	41 %	CHF	6.00

Spirituosen

	Vol.%		2 cl
Lauerzer Kirsch sortenrein Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG	40 %	CHF	8.00
Kirsch Teresa „Barrique" Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG	40 %	CHF	8.00
Berner Rosenapfel „Barrique" Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG	40 %	CHF	9.80
Luzerner Williamsbrand Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG	40 %	CHF	8.00

Hotel Sporting

Vieille Poire Williams „Grande Liqueur" Studer & Co AG, Escholzmatt	36 %	CHF	7.00
Williams Hecht, Sempach	40 %	CHF	5.00
Vieille Apricots „Barrique" Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG	40 %	CHF	11.00
Vieille Prune „Grande Liqueur" Studer & Co AG, Escholzmatt	42 %	CHF	7.00
Calvados du Pays d'Auge Morin Père & Fils, France	40 %	CHF	5.00
Courvoisier VSOP Courvoisier SA, France	40 %	CHF	7.50
Remy Martin VSOP E. Remy Martin & Co, France	40 %	CHF	7.00

Single Malts

	Vol.%	4 cl	
Macallan, Speyside Malt, 12 years Leicht süssliches Aroma mit Anklängen von Rauch, im Geschmack ein Hauch von Pfeffer	40 %	CHF	14.00
The Glenlivet, Speyside Malt, 12 years Frisches, blumiges Aroma, im Geschmack süss mit leichten Anklängen von Vanille	40 %	CHF	14.00
Lagavulin, Islay Malt, 16 years Aroma nach Torf und Salz, stark rauchig im Geschmack , starker Abgang	43%	CHF	14.00
Oban, Speyside Malt, 14 years Zart torfiges Aroma, salzig im Geschmack, im Abgang trocken und rauchig	43 %	CHF	14.00

Hotel Sporting

10. Allgemeine Informationen

Menübesprechung & Probeessen

Gerne begrüssen wir Sie zu einer Menübesprechung und einem Rundgang durch unser Haus. Wir freuen uns über Ihren Terminvorschlag telefonisch oder per E-Mail. Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen gerne ein Probeessen (auf Ihre Kosten). Melden Sie sich einfach bei uns!

Personenanzahl

Wir bitten Sie, die genaue Personenanzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Diese werden wir als Basis für die Vorbereitung und Rechnungsstellung nehmen. Bei kurzfristigen Absagen oder gemeldeten aber nicht anwesenden Personen, erlauben wir uns, pro Person einen Unkostenbeitrag von 50 % des Menüpreises zu verrechnen.

Dekoration

Das Auge isst bekanntlich mit. Eine passende Tischdekoration trägt viel zu einem stimmigen Anlass bei. Gerne bestellen wir bei unserer Floristin eine nach Ihren Wünschen gestaltete Blumendekoration. Diese wird Ihnen durch die Floristin weiterverrechnet. Oder Sie bringen selber eine Dekoration mit, welche wir beim Aufdecken arrangieren. Für die Ausführung und Mithilfe aufwendiger Dekorationen verrechnen wir pauschal CHF 50.00. Oder Sie arrangieren zusammen mit der Floristin Ihrer Wahl selber etwas zum Mitbringen oder lassen es durch sie dekorieren.

Tischwäsche und Menükarten

Die Tische können wir Ihnen in weisser oder beiger Tischwäsche eindecken. Menükarten in unserem Hausstandard werden von uns kostenlos gedruckt.

Lärmemission

Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste sind nach 22.30 Uhr die Fenster im Saal zu schliessen und wir bitten um eine „vernünftige“ Lautstärke. Aufenthalte auf der Terrasse oder im Eingangsbereich des Hotels sind ab 22.00 Uhr in angemessenem Tonfall möglich. Ab 00.30 Uhr ist der Aussenbereich geschlossen. Wir danken für Ihr Verständnis. **Verlängerung:** Ab 00.30 Uhr verrechnen wir für jede angebrochene Stunde CHF 120.00

Bezahlung

Die Rechnung für die beanspruchte Dienstleistung dürfen Sie direkt vor Ort bar, mit EC-Direct, Maestro, Postcard oder per TWINT begleichen. Kreditkartenzahlungen (Visa, Mastercard) bis CHF 1'000.00 sind auch möglich. Auf Wunsch geben wir Ihnen einen Einzahlungsschein mit oder stellen Ihnen die Rechnung an die gewünschte Adresse zu. Je nach Anlass erlauben wir uns, eine Anzahlung zu verlangen.

Zapfengeld

Falls Sie aus unserem Sortiment keinen passenden Wein finden, dürfen Sie gegen ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche auch Ihren eigenen Wein mitbringen.

11. UNESCO Biosphäre Entlebuch

Unser Haus will Einheimische und Feriengäste für regionale Produkte und lokale Gerichte begeistern. Wir sind Partner der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Wir unterstützen Produkte und Dienstleistungen aus der Region und helfen mit, unsere Natur- und Kulturlandschaft zu erhalten und unseren Lebens- und Wirtschaftsraum zu entwickeln. Wir möchten durch unser Engagement für die Einheimischen und für die Gäste unsere UNESCO Biosphäre Entlebuch sichtbar und spürbar machen. Die Marke ECHT ENTLEBUCH garantiert Produkte mit Herkunftsnachweis und kurzen Transportwegen.

Die mit ECHT ENTLEBUCH ausgezeichneten Produkte stammen aus anerkannt ökologisch produzierenden Landwirtschaftsbetrieben (Bio oder IP) und bei verarbeitenden Produkten muss der gewisse Anteil von einheimischer, naturnaher produzierter Rohstoffe vorhanden sein. Bei Produkten mit Rohstoffen, die nicht in der UNESCO Biosphäre Entlebuch produziert werden können, muss durch die Veredelung und Verarbeitung eine Wertschöpfung in der UNESCO Biosphäre Entlebuch entstehen.

Unsere ECHT ENTLEBUCH Lieferanten

Gemüse & Eier	Kläri Stadelmann	Marbach
	Doris Lötscher – Hof Oberbühl	Marbach
Mehl	Mühle Wicki	Schüpfheim
Fleisch	Metzgerei Krügel	Marbach
	Regio-Metzg Huwiler	Schüpfheim
Wild	Revier Glichenberg	Escholzmatt
	Revier Schratte Nord	Marbach
Milchprodukte/Käse	Bergkäserei Marbach	Marbach
Käse	Entlebucher Spezialitäten Käserei AG	Schüpfheim
Honig	Doris Lötscher – Hof Oberbühl	Marbach
Konfitüre	Kläri Stadelmann	Marbach
Brote, Spezialbrote	Bäckerei Lötscher	Marbach
Entlebucher Forelle	Franz Haas	Schüpfheim
Bach-Saibling	Fischzucht Mösli	Marbach

Herkunftsbezeichnung

LAMMRÜCKEN: Schweiz/Neuseeland **SCHWEIN:** aus der Region **POULET**: Schweiz **CHICKEN NUGGETS**: Brasilien **WILDGEFLÜGEL:** Frankreich/England **KALB:** aus der Region **RIND:** aus der Region **RINDSNIERSTÜCKE:** Regional & Südamerika **RINDSFILET:** Irland, Südamerika **WURSTWAREN:** Schweiz **EGLIFILETS:** Osteuropa **FELCHENFILETS:** Schweiz **ZANDER:** Osteuropa **SEETEUFEL:** England **MIESMUSCHELN**: Spanien **VENUSMUSCHELN**: Italien **BLACK TIGER CREVETTEN**: Vietnam, Bangladesch

Ausländische Fleischprodukte können mit Leistungsförderern und Antibiotika behandelt worden sein!